Adoptez la

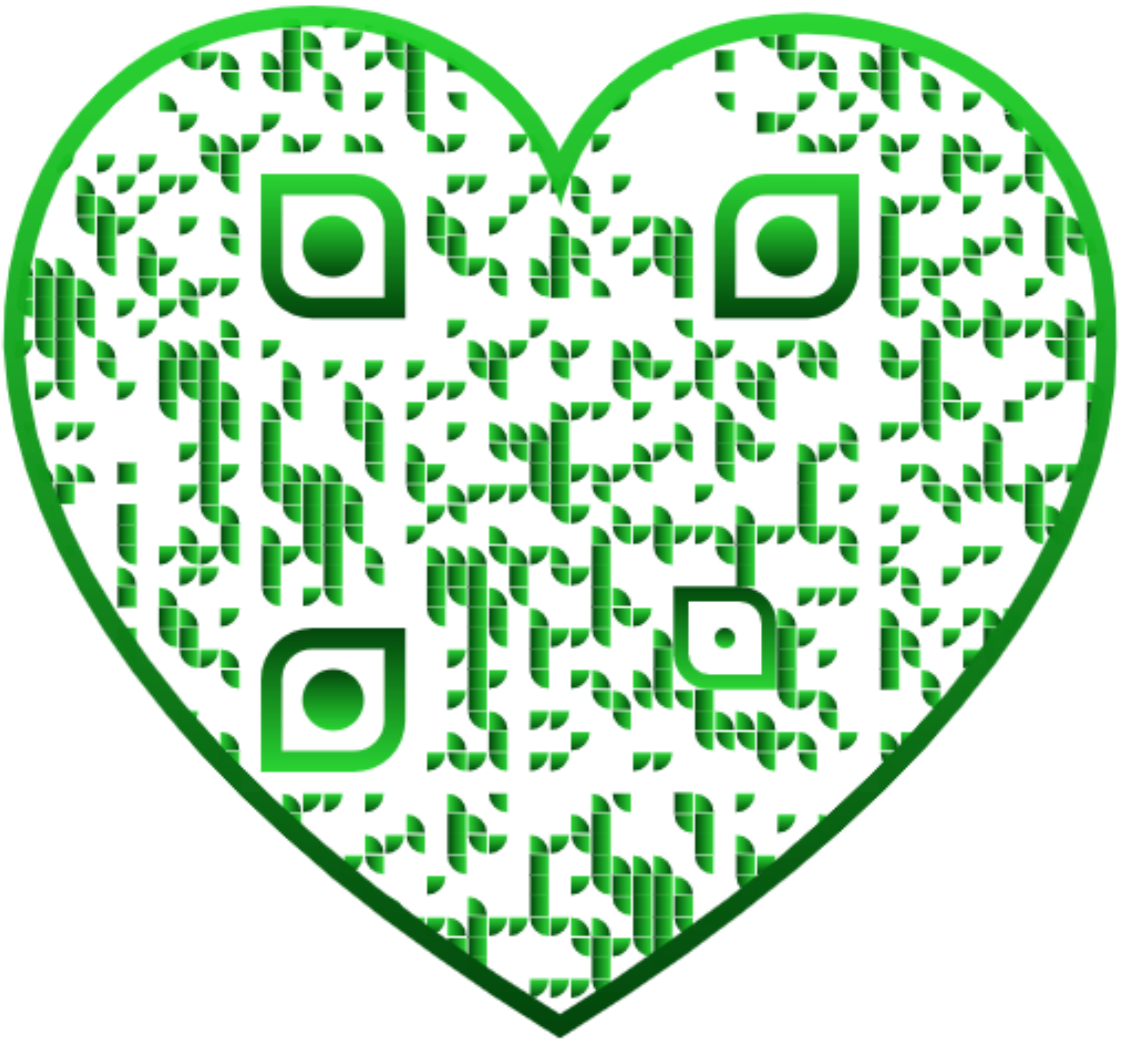
Ricott'attitude

AVEC

14 recettes

faciles à la Ricotta Galbani

Recettes réalisées par 9 bloggeuses passionnées de cuisine Italienne



N°1 IN ITALIA Galbani

Adoptez la Ricott'attitude

La crème fromagère préférée des Italiens

avec seulement 13% de matières grasses !

et découvrez plus de 100 recettes sur

Il-gusto-italiano.fr

LF - 21 des tonnes 65810 CHANGE - R.C.S Laval SIREN 402 797 781 – 10/2014

Tartine de ricotta, pêche & jambon cru

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personnes

- 2 grandes tranches de pain au levain
- 2 pêches blanches bien juteuses
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 120g de jambon cru en fines tranches
- Crème de balsamique
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Origan

1. Couper les tranches de pain en deux de façon à obtenir 4 tartines et faites-les griller légèrement dans un grille-pain pour qu'elles soient croustillantes en surface mais moelleuses à coeur.
2. Déposer un filet de crème de balsamique sur le pain, puis étaler sur chaque tartine une cuillère à soupe de Ricotta Galbani.
3. Peler, enlever le noyau et couper les pêches en lamelles afin de les déposer sur les tartines.
4. Intercaler avec les lamelles de pêches de fines lamelles de jambon cru.
5. Ajouter un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et parsemer d'origan
6. Servir rapidement pour conserver tout le croquant des tartines.

Le petit plus:

A décliner en version repas, en proposant deux tartines par personnes avec quelques feuilles de salade croquante, comme une laitue Iceberg ou de la roquette si vous préférez une salade avec plus de caractère.

Bruschetta & tartine

Focaccia à la ricotta roquefort courgettes

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 à 8 personnes

- Focaccia ou pain de campagne
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 80g de Roquefort Société
- 1 jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel si nécessaire
- Sel fin

1 Laver les courgettes, les sécher et les tailler en biseau à l'aide d'un épluche-légumes ou d'une mandoline.

2 Les réunir dans un saladier et les arroser de jus de citron, d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et d'une cuillère à café de fleur de sel. Laisser mariner et réserver.

3 Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, écraser la Ricotta Galbani et le Roquefort Société jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

4 Couper des tranches de focaccia ou de pain de campagne, les tartiner généreusement du mélange Ricotta Galbani-Roquefort Société et poser des lamelles de courgettes égouttées par dessus le fromage. Appuyer un peu pour qu'elles tiennent bien.

Bruschetta & tartine

Tartine ricotta, fraises, sirop d'érable et verveine

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 5 min

Pour 1 personne

- 1 petit pain aux graines ou 2 tranches de pain de campagne
- 50g de fraises
- 10g d'amandes en bâtonnets
- 6 à 8 feuilles de verveine fraîche
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable (ou de miel)
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani

1 Découper le petit pain pour le faire griller.

2 Dans une petite poêle, faire colorer les amandes.

3 Passer rapidement les fraises sous un filet d'eau froide et les couper en 4.

4 Etaler sur le pain grillé une couche de Ricotta Galbani, ajouter les fraises, les amandes grillées, les feuilles de verveine et un peu de sirop d'érable .

Bruschetta & tartine

Tarte salée ricotta, courgette et menthe

Temps de préparation : 15 à 20 min
Temps de cuisson : 40 min

Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 3 à 4 courgettes
- 1 bouquet de menthe
- 1 oignon
- 3 œufs
- 1 sachet de GranGusto Galbani
- 150g de gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100g de chapelure (ou de pain sec mixé)

1. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive. Éplucher et découper l'oignon en rondelles et les faire dorer dans l'huile chaude. Le réserver.
2. Laver, essuyer et couper les courgettes en morceaux (rondelles de 2 cm puis en quartiers). Les faire dorer dans la sauteuse. (Astuce : Si vous en avez la possibilité, faire cuire les courgettes la veille et les laisser essorer une nuit avant de les ajouter à l'appareil)
3. Pendant que les courgettes cuisent, faire cuire à blanc la pâte feuilletée 10 minutes à 175°C.
4. Quand la pâte est précuite, saupoudrer le fond de chapelure (pour éviter à la pâte d'être détrempée par l'eau contenue dans les courgettes)
5. Dans un bol, battre les œufs et la Ricotta Galbani ensemble.
6. Ciseler la menthe, ajouter le sel, le poivre et le GranGusto Galbani. Mélanger le tout.
7. Verser l'appareil sur le fond de la tarte.
8. Recouvrir de gruyère râpé et enfourner pour 40 minutes. Se déguste chaud ou froid.

Le petit plus :

À servir à froid pour vos entrées ou à chaud en coeur de repas.

Tarte ricotta , tomates

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 25 min
Repos : 15 min

Pour 4 personnes

Pour un moule rectangulaire de 40 cm x 12 cm

- 1 paquet de feuilles de filo
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 2 cuillères à soupe de GranGusto Galbani
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche (minimum 30% mg)
- 2 œufs
- 40g de beurre
- 3 à 4 tomates de couleurs différentes
- 1 citron bio
- Basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un bol mélanger à la fourchette la Ricotta Galbani, les œufs, le GranGusto Galbani et la crème fraîche.
3. Poivrer et saler légèrement (le GranGusto étant déjà salé).
4. Faire fondre le beurre. À l'aide d'un pinceau, enduire 4 feuilles de filo et les superposer dans un moule à tarte préalablement beurré. Verser le mélange à base de ricotta.
5. Recouper les feuilles de filo pour qu'elles ne dépassent pas du moule (1 cm maximum). Faire cuire 20 à 25 minutes. Laisser tiédir.
6. Découper les tomates en tranches et les déposer sur la tarte en mixant les couleurs. Zester le citron si possible avec une râpe. Ajouter un peu d 'huile d'olive et de la fleur de sel.

Tarte salée

Créée par
On dine chez Nanou
www.ondinecheznanou.blogspot.fr

Tarte aux poireaux, ricotta et chorizo

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

- 1 pâte à tarte brisée
- 700g de poireaux
- 160g de chorizo (doux ou fort, selon vos préférences)
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 3 oeufs
- 70g de fromage râpé

1. Nettoyer les poireaux et les couper en lamelles.
2. Faire pré-cuire les poireaux 5 minutes à l'auto cuiseur et bien les égoutter en appuyant légèrement si besoin (si vous n'en avez pas : faire fondre 20g de beurre dans une sauteuse. Ajouter les poireaux et les faire suer pendant une dizaine de minutes à couvert. S'il reste un peu de liquide, poursuivre la cuisson 5 minutes de plus à découvert. Ensuite, bien égoutter les poireaux).
3. Couper le chorizo en petits cubes et les faire cuire 7 à 8 minutes dans une poêle à sec. Ils doivent griller et devenir croustillants. Ôter le gras de cuisson et réserver.
4. Préchauffer le four à 220°C.
5. Casser les oeufs dans un saladier et les battre en omelette. Ajouter la Ricotta Galbani et mélanger.
6. Ajouter à la préparation les dés de chorizo grillés, les poireaux bien égouttés et mélanger.
7. Déposer la pâte dans le moule. Piqueter le fond à la fourchette.
8. Verser la préparation sur la pâte et recouvrir de fromage râpé.
9. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Ricotta au four, thym, piment, parmesan

Temps de préparation : 10-20 min
Temps de cuisson : 60-70 min

Pour 4 personnes

- 2 pots de 250g de Ricotta Galbani (500g)
- 1 cuillère à soupe de Parmigiano Reggiano Galbani
- Environ 2 cuillères à soupe de thym
- Environ 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Pain aux figues
- Miel, vinaigre balsamique…

1. Mélanger le thym avec le piment d'Espelette.
2. Battre la Ricotta Galbani à la fourchette pour l'assouplir, ajouter le Parmigiano Reggiano Galbani et bien mélanger. Saler, poivrer.
3. Au pinceau, huiler légèrement les alvéoles d'une plaque à muffins. Saupoudrer le mélange thym-piment au fond des alvéoles et sur les pourtours.
4. Répartir la Ricotta Galbani dans les alvéoles.
5. Verser un petit filet d'huile d'olive sur chaque portion de Ricotta Galbani et encore un peu de thym.
6. Faire cuire env. 60-70 min à 150° pour un four électrique, jusqu'à ce que la ricotta soit dorée.
7. Démouler et servir aussitôt en bruschetta (avec des tranches de pain aux céréales ou pain aux figues, passées préalablement au four ou au grille-pain afin qu'elles soient bien croustillantes).
8. Verser un filet de miel (ou du vinaigre balsamique) sur les pavés de ricotta encore chauds.

Gratin courgettes artichauts

Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

- 2 belles courgettes
- 2 gousses d'ail nouveau
- 1 petit pot d'artichauts à l'huile d'olive
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 100g de GranGusto Galbani
- Quelques copeaux de parmesan frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Laver et couper les courgettes, en tranches de 5 mm d'épaisseur environ.
3. Dans une poêle, verser l'huile d'olive contenue dans le bocal d'artichauts, et faire revenir doucement les 2 gousses d'ail et les rondelles de courgettes pendant environ 5 minutes. Saler. Couper le coeur d'artichaut en 2, réserver.
4. À la fourchette, mélanger la Ricotta Galbani avec le GranGusto Galbani. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Huiler un plat à gratin et déposer une couche de ricotta au parmesan (1/3), verser la moitié des courgettes et répartir la moitié des artichauts.
6. Recouvrir d'une nouvelle couche de ricotta (1/3) et terminer avec le reste des courgettes et des artichauts.
7. Finir avec le dernier tiers de ricotta et parsemer la surface avec les copeaux de parmesan.
8. Enfourner et cuire pendant 35 minutes environ.

Gratin de pâtes poireaux chorizo noix et ricotta

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personnes

- 250g de pâtes
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 1 œuf
- 3 blancs de poireaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jeune oignon
- 2 gousses d'ail
- 80g de chorizo en dés
- Quelques noix

1. Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, les égoutter.
2. Pendant ce temps détailler le blanc des poireaux en rondelles, les laver et les déposer dans une sauteuse avec l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et le chorizo. Faire cuire 5 minutes puis ajouter un fond d'eau et prolonger la cuisson jusqu'à ce que les poireaux soient tendres (10 minutes). Saler et poivrer.
3. Préchauffer votre four à 180°C.
4. Mélanger les poireaux avec les pâtes et déposer le tout dans un plat à gratin.
5. Fouetter 200g de Ricotta Galbani avec l'œuf et verser sur les pâtes, parsemer de noix concassées, poivrer puis enfourner dans le four jusqu'à ce que le gratin colore (soit à peu près 30 minutes).

Sauce pour pâtes ricotta-basilic

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personnes

- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 1 oignon rouge
- 30 feuilles de basilic
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 poignée de roquette

1/ Émincer finement l'oignon rouge.
Laver et sécher les feuilles de basilic.

2/ Dans un bol, mettre la Ricotta Galbani, les feuilles de basilic et l'huile d'olive. Saler.

3/ Mixer les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
Servir avec des pâtes bien chaudes, la sauce servira pour un gros paquet de pâtes.

Conchiglioni à la sauce tomate, aux pignons, raisins, câpres et ricotta

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 1h35

Pour 4 personnes

- Une vingtaine de conchiglioni
- 600g de tomates mûres
- 1 oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 2 cuillères à soupe de raisins secs blonds
- 1 pot de 250g de Ricotta Galbani
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau (contenance de 25 cl)
- 1 verre d'eau (contenance de 12,5cl)

Pour la préparation de la farce

1. Laver les tomates, les ébouillanter, les peler et les couper en morceaux. Emincer finement l'oignon et le faire suer à feu moyen dans un peu d'huile d'olive. Dès qu'il est transparent, ajouter les tomates coupées et les faire revenir en remuant pendant 5 minutes.
2. Ajouter la gousse d'ail épluchée et la branche de thym. Saler un peu. Mouiller avec un verre d'eau et porter à ébullition puis baisser le feu.
3. Cuire doucement jusqu'à ce que les tomates soient totalement fondues. Ajouter les raisins et les pignons et remettre 1/2 verre d'eau.
4. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau et que les raisins soient bien gonflés. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et réserver.

Pour la préparation pour pâtes

1. Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, les égoutter soigneusement et les farcir de la préparation à l'aide d'une petite cuillère.
2. Déposer un tas de Ricotta Galbani sur la farce et déguster immédiatement.

Cheesecake à la ricotta et à la Mangue

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 65 min
Repos : Une nuit

Pour 6 personnes

- 150g de spéculoos
- 40g de beurre mou
- 2 pots de 250g de Ricotta Galbani (500g)
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 60g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grosse mangue

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mixer les spéculoos jusqu'à ce que les biscuits soient en poudre.
3. Ajouter ensuite le beurre mou afin de former une boule de pâte homogène.
4. Garnir le fond d'un moule à charnière de 18 cm avec cette pâte et faire précuire pendant 15 minutes.
5. Fouetter la Ricotta Galbani avec les œufs, incorporer la farine, le sucre et le sucre vanillé. Fouetter bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
6. Verser cette crème sur le fond biscuité et faire cuire pendant 50 minutes en baissant le four à 150°C. Le milieu doit être légèrement tremblotant en fin de cuisson.
7. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant toute une nuit.
8. Le lendemain, éplucher la mangue puis mixer la chair grossièrement. Démouler le cheesecake et le garnir de mangue.

Cheesecake à la ricotta et au lemon curd

Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 60 min
Repos : 24 heures

Pour 8 personnes

Pour le cheesecake :

- 200g de gateaux type petit beurre
- 60g de beurre fondu
- Le zeste d'un citron bio
- 4 pots de Ricotta Galbani (1kg)
- 2 citrons bio
- 4 oeufs
- 170g de lemon curd
- 70g de sucre en poudre
- 40g de Maïzena

Pour le lemon curd :

- 4 citrons
- 200g de sucre en poudre
- 100g de beurre
- 3 oeufs
- 1 jaune d'oeuf

Pour la préparation du lemon curd : A préparer la veille pour qu'il refroidisse

1. Presser les citrons, verser le jus, le sucre et le beurre dans une casserole. Fouetter à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde.
2. Dans un bol battre les oeufs à la fourchette et incorporer ce mélange dans la casserole. Faire épaissir à feu doux le lemon curd en mélangeant régulièrement (environ 10 minutes). Passer votre lemon curd au tamis pour éliminer les éventuelles particules d'oeuf cuit. Réserver au frais.

Pour le fond du cheesecake

1. Ecraser les biscuits en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, verser le tout dans un saladier, ajouter le zeste d'un citron et progressivement le beurre fondu. Mélanger avec une fourchette.

Pour la préparation du Cheesecake

1. Beurrer les bords d'un moule à gâteau muni d'une charnière et tapisser le fond d'un papier sulfurisé qu'il faudra bloquer dans le moule.
2. Verser le mélange, commencer par l'appliquer sur les parois en appuyant avec le dos d'une cuillère puis étaler sur le fond. Réserver au frais.
3. Préchauffer le four à 150 °C. Dans le bol du robot, verser la Ricotta Galbani, ajouter le sucre, les œufs, la Maïzena, 170 gr de lemon curd, les zestes (utiliser de préférence une râpe) et le jus de 2 citrons. Mélanger pour obtenir une préparation bien lisse et homogène.
4. Verser sur la pâte et faire cuire environ 1 heure.
5. Eteindre le four, ouvrir la porte et laisser refroidir avant de le mettre au frais pour une nuit. Au moment de servir, réchauffer légèrement le lemon curd restant, le verser sur le cheesecake, lisser la surface.

Cheesecake ricotta-Fraise

Temps de préparation : 30 min
Temps de repos : une nuit

Pour 6 personnes

Pour le fond du cheesecake
- 1 paquet de spéculoos
- 75g de beurre fondu

Pour la purée de fraises
- 400g de fraises
- 65g de sucre blond
- Le jus d'1/2 citron bio
- 1 gousse de vanille
- 4g d'agar-agar

Pour l'appareil à cheesecake
- 3 pots de 250g de Ricotta Galbani (750g)
- 100g de sucre blond

Pour le fond du Cheesecake

1. Préchauffer le four à 175°C.
2. Réduire les speculoos en poudre dans le mixer. Ajouter le beurre fondu, mélanger et tapisser le fond du moule. Enfourner 8 minutes (le fond ne doit pas brûler). Réserver.

Pour la purée de fraises

1. Laver, sécher et couper les fraises. Fendre la gousse de vanille et en gratter la pulpe.
2. Verser dans la casserole les fraises, le sucre, le jus de citron, la gousse et la pulpe de vanille. Laisser mijoter à feu doux, jusqu'à ce que les fraises réduisent.
3. Ajouter l'agar-agar et fouetter le mélange jusqu'à ébullition. Une fois les fraises totalement réduites, retirer du feu et laisser refroidir. Prélever l'équivalent d'un verre (environ 15 cl) de purée de fraises et réserver.

Pour l'appareil à cheesecake

1. Battre à grande vitesse 250g de Ricotta Galbani avec le sucre pour l'assouplir. Réserver au réfrigérateur.
2. Dans le bol du robot, verser 500g de Ricotta Galbani, le sucre et les battre à grande vitesse jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Réduire la vitesse du robot et y ajouter la purée de fraises jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Ajouter la Ricotta Galbani réservée au réfrigérateur avec le mélange ricotta-fraises. Verser le mélange sur le fond du cheesecake et réserver au réfrigérateur 2h minimum.
4. Une fois que le cheesecake a pris, réchauffer la purée de fraises réservée et la verser sur le dessus du cheesecake. Replacer au réfrigérateur une nuit.
5. Réchauffer un couteau de cuisine pointu sous l'eau chaude et le passer sur le tour du cheesecake pour le démouler délicatement du bord.
Décorer de fraises au moment de servir.

Cheesecake

L'ESPACE DE RECETTES THERMOMIX

Près de 15 000 recettes d'internautes à découvrir sur www.espace-recettes.fr
Partagez vos créations gourmandes avec plus de 220 000 membres

VORWERK

Thermomix, un univers de services à découvrir sur www.thermomix.fr
Retrouvez la bibliothèque Thermomix sur la boutique en ligne.
Service de la Relation Clients : 02 518 547 00